Manual de Instrucciones

AIR FAST

CÓDIGO: 8029

ChefMaster

Cooking Line by Mega Shop TV

www.megashoptv.com Call Center: (1)4199400

Gracias por la compra del innovador AIR FAST

Este novedoso y completo sistema de cocción AIR FAST proporciona una forma sencilla y saludable de preparar tus recetas favoritas, mediante el uso del aire caliente de circulación rápida y una parrilla superior que es capaz de hacer numerosos platos.

Lo mejor de este AIR FAST es que calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de ingredientes no necesitan ninguna clase de aceite.

Fácil, Rápido y Saludable.

Las imágenes incluidas en este manual pueden no corresponder al producto entregado. La empresa comercializadora no se hace responsable por los errores de transcripción, edición e impresión de este manual.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 3

Descripción general 4
Indicaciones de seguridad 5-7

USANDO SU AIR FAST 8

Instrucciones de uso 8
Fritura con aire caliente 9
Ajustes para diferentes ingredientes 12
Tabla ingredientes 13-14
Haciendo papas fritas 14
Limpieza 15
Almacenamiento 16
Garantía y Servicio 16
Figuras Indicativas 17

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 8

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar el producto por primera vez y guárdelo en un lugar accesible para usos futuros.

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Sartén
2. Canasta
3. Botón liberador de la canasta
4. Mango de la sartén
5. Temporizador (de 0-30 minutos/ y botón de encendido)
6. Botón de control de temperatura
7. Luz de encendido
8. Luz indicadora de calentamiento
9. Entrada de aire
10. Aberturas para la salida del aire
11. Cable
12. Compartimiento para guardar el cable.

IMPORTANTE

Por favor lea este manual cuidadosamente antes de usar el aparato, puesto que su uso incorrecto podría generar peligros innecesarios, bajo condiciones inadecuadas de operación.

PELIGRO

- No introduzca la carcasa del aparato en agua ni la enjuague bajo el grifo, debido a los componentes multieléctricos y de calefacción que contiene.
- Evite la entrada de cualquier clase de líquido en el aparato para prevenir descargas eléctricas o cortos circuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en la canasta para prevenir cualquier contacto proveniente de los elementos de calefacción.
- No cubra ni la entrada ni las salidas de aire cuando el aparato esté funcionando.
- Llenar la sartén con aceite puede provocar riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté funcionando.

ADVERTENCIA

- Revise si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje local.
- No use este aparato si hay daños en el cable principal, en el enchufe o en otras de sus partes.
- Recurra solo a personal especializado para realizar reparaciones o cambiar el cable principal.
- Mantenga el aparato y el cable principal fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable principal alejado de superficies calientes.
- No conecte el aparato o manipule los controles del panel con las manos mojadas.
- Conecte el aparato únicamente a un tomacorriente con polo a tierra en la pared. Asegúrese de que el enchufe quede conectado de forma apropiada.
- No conecte el aparato a un tomacorriente externo.
- No coloque el aparato cerca de materiales combustibles como por ejemplo, manteles o cortinas.
- No ponga el aparato contra la pared o contra otros aparatos eléctricos. Deje al menos diez centímetros de espacio entre uno y otro, entre la parte posterior y los lados, y diez centímetros de espacio libre por arriba del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice este aparato para otros propósitos distintos de los descritos en este manual.
- No permita que este aparato se utilice sin la atención adecuada.
- Durante el calentamiento del AIR FAST se desprende vapor de agua a través de las aberturas de aire. Mantenga sus manos y su cara a una distancia segura del vapor y de la salida de aire caliente por las aberturas.

Asimismo se recomienda tener cuidado con el vapor y el aire caliente cuando usted retire el sartén del aparato.

- Algunas de las superficies accesibles se pueden calentar durante el uso. (fig.2)
- Desconecte inmediatamente el aparato si usted observa que sale humo negro. Espere hasta que la emisión de humo se detenga antes de retirar el sartén del aparato.

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie plana y estable.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para ser usado en el hogar. Puede no ser apto para utilizarse en ambientes tales como cocinas múltiples, granjas, hoteles, y en otros ambientes no residenciales.
- La garantía queda sin efecto si el aparato se usa con propósitos profesionales o semi-profesionales y en todo caso si no se usa de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- Mantenga siempre desconectado este aparato cuando no lo esté usando.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse, después de los cuales se puede manipular o limpiar con seguridad.

Apagado automático

El aparato dispone de un chip acumulador del temporizador que se cerrará automáticamente cuando la cuenta regresiva llegue a cero. Usted también podrá apagar el aparato manualmente solamente con hacer girar la perilla hasta la posición cero en sentido contrario a las manecillas del reloj.

Campos electromagnéticos

El aparato cumple con todos los estándares exigidos sobre campos electromagnéticos (EMF). No es posible, como lo indica la evidencia científica disponible, que el cuerpo humano sufra algún daño, si el aparato se usa adecuadamente.

USO DE AIR FAST

Antes del primer uso

Retire todo el material empacado incluyendo adhesivos y etiquetas.

Limpie la cesta y el sartén con agua caliente, utilice un líquido para lavar y use una esponja no abrasiva. Estas partes se pueden lavar con seguridad en un lavaplatos.

Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño. No hay necesidad de llenar el sartén con aceite o grasa de fritura puesto que el aparato funciona con aire caliente.

Preparando el aparato para usarlo

Coloque el aparato en una superficie estable, horizontal y plana.

No ponga este aparato sobre una superficie que no sea dura y resistente.

Ponga la canasta dentro del sartén (Fig. 3.)

Saque el cable del compartimiento de almacenamiento que se encuentra en el fondo del aparato.

No llene el sartén con aceite u otro líquido.

No ponga nada encima del aparato o la corriente de aire se detendrá.

Usando el aparato

Este aparato es capaz de preparar una gran variedad de platos.

Obtenga ayuda de la *Tabla de ingredientes.*

Fritura con aire caliente

1. Conecte el cable principal al tomacorriente de la pared.
2. Saque cuidadosamente el sartén del AIR FAST (Fig.4)
3. Ponga los ingredientes en la canasta (Fig.5)

Nota: No exceda la indicación MÁXIMA porque se puede afectar la calidad de los alimentos. (vea la sección "ajustes" en este capítulo)

4. Deslice el sartén hacia el AIR FAST (Fig.7)

Precaución: No toque el sartén ni durante ni después de un tiempo corto de haberlo usado, ya que se encontrará todavía muy caliente. Únicamente sostenga el sartén por el mango.

Nunca use el sartén sin la canasta adentro.

5. Gire la perilla de control de temperatura hasta conseguir la temperatura deseada. Vea la sección "ajustes" en este capítulo (Fig.8).
6. Determine el tiempo de preparación adecuado para los ingredientes (Vea la sección "ajustes" en este capítulo).
7. Para encender el aparato, haga girar la perilla del temporizador e indique el tiempo adecuado de preparación (Fig.9).

Agregue 3 minutos más al tiempo de preparación si el aparato está frío.

Nota: Si usted desea puede precalentar el aparato sin ingredientes en su interior. En ese caso haga girar el temporizador y prográmelo para tres minutos y espere hasta que la luz indicadora de calentamiento se apague. Luego llene la canasta y gire la perilla del temporizador para establecer el tiempo requerido de preparación.

- La luz de encendido y calentamiento continúan encendidas (Fig.10)
- El temporizador comienza la cuenta regresiva de preparación ajustada.
- Durante el proceso de fritura con aire caliente la luz indicadora de calor continúa encendida y desaparece intermitentemente, esto indica que el termostato de calentamiento se apaga y se enciende para mantener la temperatura seleccionada.
- El exceso de aceite de los ingredientes es recogido en el fondo del sartén.

8. Algunos ingredientes necesitan ser sacudidos en la mitad del tiempo requerido de preparación. (ver la sección “ajustes” en este capítulo). (Fig.12)

Precaución: No presione el botón del mango durante el movimiento de sacudida. (Fig.12)

Sugerencias: Usted puede retirar la canasta del sartén y sacudir los ingredientes solamente para reducir el peso. Hágalo así: saque el sartén del aparato, póngalo sobre una superficie resistente al calor y presione el botón del mango.

Si usted ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, usted tendrá que sacudir los ingredientes cuando escuche sonar la alarma del temporizador. Sin embargo esto significa que usted tendrá que ajustar nuevamente el temporizador para completar el tiempo requerido después de sacudir los ingredientes.

9. Al escuchar la alarma del temporizador significa que el tiempo programado ha terminado. Saque el sartén del aparato y póngalo sobre una superficie resistente al calor

Nota: Usted también puede apagar el aparato manualmente. Hágalo de esta forma: gire la perilla del temporizador y póngala en cero. (Fig. 13)

10. Revise si los ingredientes ya están listos. Si los ingredientes todavía no están listos, simplemente deslice nuevamente la sartén hacia el interior del aparato y ajuste el temporizador unos minutos extras.
11. Para retirar ingredientes pequeños (por ejemplo papas fritas) presione el botón que libera la canasta (1) y levante y retírela levantándola del sartén (2) (Fig.14)

No coloque la canasta al revés con el sartén unido, pues el exceso de aceite recogido en el fondo del sartén se verterá sobre los ingredientes.

Los ingredientes que hay en la sartén estarán calientes después de la fritura con aire caliente. Dependiendo del tipo de ingredientes que hay en el AIR FAST, es posible que escape vapor de la sartén.

12. Vacíe la canasta en un tazón o en un plato (Fig.15).

Sugerencia: para retirar los ingredientes grandes o frágiles de la canasta, hágalo con un par de pinzas. (Fig.16)

13. Cuando una cantidad de ingredientes está lista, el AIR FAST queda instantáneamente listo también para preparar otra cantidad.

AJUSTES

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desee preparar.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son sugerencias nada más. Como los ingredientes difieren de origen, tamaño y marca no podemos garantizar el mejor ajuste para cada uno de sus ingredientes.

Debido a que la tecnología de aire rápido circulante recalienta el aire dentro del aparato instantáneamente, usted puede extraer el sartén por unos segundos durante la fritura sin que el procesos sufra alguna perturbación.

Sugerencias:

- **Los ingredientes más pequeños por lo general requieren tiempos más cortos de preparación que aquellos que son más grandes.**
- **Una cantidad mayor de ingredientes solamente necesita de una selección de tiempo de preparación ligeramente mayor.**
- **Agitar los ingredientes más pequeños en la mitad del tiempo que requieren para su preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir que los ingredientes se frían por partes desiguales**
- **Agregue un poco de aceite a las papas frescas para mejorar los resultados de tostado. Frite sus ingredientes en el AIR FAST después de algunos minutos de haberles puesto el aceite.**
- **No prepare ingredientes extremadamente grasosos tales como salchichas en el AIR FAST.**
- **Los snacks que se pueden preparar en un horno convencional también se pueden preparar en el AIR FAST.**
- **La cantidad óptima para preparar papas fritas es de 500 gramos.**

- **Use rellenos precocidos para preparar snacks rellenos rápida y fácilmente Los rellenos precocidos también requieren tiempos más cortos de preparación que aquellos precocidos en casa.**
- **Coloque un plato para hornear o plato de horno en la canasta del AIR FAST si usted quiere cocinar un pastel o quiche o si usted desea fritar ingredientes blandos o ingredientes rellenos (Fig.17)**
- **Usted también puede usar el AIR FAST para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 C durante diez minutos.**

	Cantidad mínima máxima (g)	Tiempo (minutos)	Temperatura (C)	Agitación	Información extra
Papas & papitas fritas					
Papas delgadas congeladas	300-700	9-16	200	Agitar	
Papas gruesas congeladas	300-700	11-20	200	Agitar	
Papas fritas hechas en casa (8x8mm)	300-800	16-10	200	Agitar	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Porciones de papa hechas en casa	300-800	18-22	180	Agitar	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Cubos de papa hechos en casa.	300-750	12-18	180	Agitar	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Rosti	250	15-18	180	Agitar	
Gratinado de papas	500	15-18	200	Agitar	
Carnes y aves					
Bistec	100-500	8-12	180		
Chuletas	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollos de salchicha	100-500	13-15	200		
Muslos	100-500	18-22	180		

Pechuga	100-500	10-15	180		
Snacks					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Agitar	Utilizar molde
Croquetas de pollo congeladas	100-500	6-10	200	Agitar	Utilizar molde
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Utilizar molde
Bocadillos de queso empanado congelado	100-400	8-10	180		Utilizar molde
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Horno					
Torta	300	20-25	160		Utilizar molde
Quiche	400	20-22	180		Utilizar molde o plato del horno
Magdalenas	300	15-18	200		Utilizar molde
Dulces	400	20	160		Utilizar molde o plato del horno.

Nota: agregue 3 minutos al tiempo de la preparación cuando comience a freír y el AIR FAST todavía esté frío.

Cómo hacer papas fritas caseras

Para hacer papas fritas caseras siga las instrucciones como se indica abajo

1. Pele las papas y rebánelas.
2. Lave correctamente los palitos de las papas y luego séquelos con una toalla de papel.
3. Vierta media cucharada de aceite de oliva en un tazón, ponga los palitos en la parte superior y mezcle hasta que queden cubiertos con aceite.
4. Retire los palitos del tazón con sus dedos o con un utensilio de cocina de modo que el aceite sobrante se quede en el tazón. Luego ponga los palitos en la canasta.

Nota: Para prevenir el exceso de aceite que queda en los palitos, no incline el tazón para ponerlos todos en la canasta de una sola vez.

5. Fría los palitos de papa según las instrucciones dadas en este capítulo.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso

1. No limpie la sartén, la canasta o el interior del aparato con utensilios de cocina metálicos o con materiales de limpieza abrasivos porque pueden dañar el antiadherente con que están recubiertos.
2. Retire el cable del aparato del tomacorriente de la pared y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Saque el sartén del aparato para permitir que el AIR FAST se enfríe más rápidamente.

3. Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo. Limpie el sartén, el separador y la canasta con agua caliente o con algún líquido de limpieza pero sin utilizar esponjas abrasivas. *Usted puede retirar la suciedad residual con cualquier líquido de limpieza antigrasa.*

Nota: El sartén, el separador y la canasta son a prueba de lavavajillas. Sugerencia: Si hay suciedad pegada en la canasta o en el fondo del sartén, llene el sartén con agua caliente con líquido para limpiar. Ponga la canasta dentro del sartén y déjela en remojo durante diez minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie los elementos eléctricos con un cepillo de limpieza para retirar residuos de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desconecte el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas
3. Guarde el cable en su compartimiento. Fíjelo insertándolo en la ranura de fijación dispuesta para ello.

MEDIO AMBIENTE

No bote el aparato con la basura normal del hogar cuando éste haya dejado de funcionar. Llévelo a un sitio de recolección para que sea reciclado. Haciendo esto usted contribuye con la preservación del medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIOS

Si usted necesita servicios o información o si tiene algunos problemas por favor contacte nuestra página Web o contacte a su distribuidor.

Figuras indicativas:

Figura 2

Figura 3

Figura 4

Figura 5

Figura 6

Figura 7

Figura 8

Figura 9

Figura 10

Figura 11

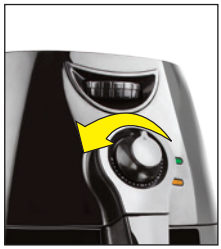
Figura 12

Figura 13

Figura 14

Figura 15

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El AIR FAST no funciona	El aparato no está conectado	Conecte el cable correctamente en el tomacorriente de pared.
	Usted no ha ajustado el temporizador	Gire el botón del temporizador para ajustar el tiempo de preparación adecuado y encender el aparato..
Los ingredientes freídos con el AIR FAST, no están listos.	La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiado grande	Ponga cantidades más pequeñas de ingredientes en la canasta. Las cantidades de ingredientes más pequeñas se fríen más uniformemente.
	El ajuste de la temperatura es demasiado bajo.	Ajuste el botón de temperatura para el tiempo de preparación adecuado (ver sección “Ajustes” en el capítulo “Usando el aparato”)
	El tiempo de la preparación es demasiado corto.	Ajuste el botón del temporizador para el tiempo adecuado de preparación (Ver la sección “Ajustes” en el capítulo “Usando el aparato”)
Los ingredientes se fríen de manera desigual en el AIR FAST	Cierta clase de ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de la preparación.	Los ingredientes que se encuentran en la parte superior, o atravesados (por ejemplo, las patatas) deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de la preparación. (Ver sección “Ajustes” en el capítulo “Usando el aparato”.
Los snacks no están crujientes al salir del AIR FAST	Ha utilizado un tipo de snacks destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice snacks para horno convencional o úntelos ligeramente con aceite para obtener resultados más crujientes.
No puedo ajustar el sartén dentro del aparato apropiadamente.	Hay demasiados ingredientes en la canasta.	No llene la canasta más allá de su capacidad máxima.

	La canasta no está colocada correctamente dentro del sartén.	Empuje la canasta hacia abajo dentro de la sartén, hasta que usted escuche un click.
Sale humo blanco del aparato.	Usted está preparando ingredientes muy grasosos.	Cuando usted fríe ingredientes muy grasosos en el AIR FAST, una gran cantidad de aceite escapará dentro de la sartén. El aceite produce humo blanco y el sartén se puede calentar más de lo usual. Esto sin embargo no afectará ni al aparato ni el resultado final.
	El sartén contiene todavía residuos de un uso previo	El humo blanco es causado por grasa caliente en el sartén. Asegúrese de limpiar el sartén adecuadamente después de cada uso.
Las papas se fríen de manera desigual en el AIR FAST	Usted no utilizo el tipo de papa correcto.	Utilice papas frescas y asegúrese de que estén duras durante el proceso de freído.
	No enjuagó correctamente los palitos de papa antes de freírlos.	Enjuague los palitos de las patatas correctamente para eliminar el almidón de la parte externa de los palitos.
Las papas no están crujientes cuando salen del AIR FAST	El carácter crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que haya en las patatas.	Asegúrese de secar correctamente los palitos antes de agregarles aceite.
		Corte los palitos de las patatas en pedazos más pequeños para un resultado más crujiente.
		Agregue ligeramente más aceite para un resultado más crujiente.

AIR FAST

ChefMaster®
Cooking Line by Mega Shop TV

Mega Shop TV

Agradecemos cualquier observación sobre éste producto
al email: info@megashoptv.com
o al Call Center 00 57 (1) 4199400 en la ciudad de Bogotá D.C.